

Beilage zur „Deutschen Rundschau“.

Die „Scholle“ erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 13. Bromberg, den 25. Juni 1933.

Sommerliche Hygiene im Haushalt.

Allerlei Ratschläge für die Hausfrau*).

Heiße Tage bringen mancherlei Verzweiflung mit sich. Die Hitze macht den menschlichen Organismus schlaff, und jeder hat nur den einen Wunsch: Erholung in kühlen Räumen. Menschen, die aus dem Beruf kommen, die auf dem Heimweg oder auf der Heimfahrt unter der Hitze zu leiden hatten, sie wollen wenigstens daheim angenehme Kühle vorfinden, wollen durch leichte Speisen sich erfrischen und neue Kräfte sammeln. Auf der Hausfrau und Mutter aber liegt die schwere Aufgabe, den Ihren auch in der heißen Zeit ein angenehmes Heim zu bieten.

Wenn eine Wohnung nach der Sonnenseite liegt — im allgemeinen wird diese Lage besonders geschätzt — so bringen doch die heißen Tage allerlei Probleme mit sich. Da ist vor allem die Lüftungsfrage. „Wenn ich die Fenster aufmache,“ sagt manche Hausfrau, „so wird es nur noch heißer, denn von draußen kommt eine fürchterliche Glut!“ Also läßt sie die Fenster geschlossen — und der Erfolg ist eine Stickluft, die den Aufenthalt in den Zimmern unerträglich macht. Man sollte sich für heiße Tage folgendes zur Regel machen: Die Fenster werden weit geöffnet nur dann, wenn sie im Schatten liegen, hauptsächlich am späten Abend, nachts oder, falls sie nicht nach Osten gehen, am frühen Morgen. Während des übrigen Tages bleiben sie nur einen Spalt breit geöffnet, dies aber selbst dann, wenn die Sonne darauf scheint. Man zieht während der Sonnenstunden die Schutzgardinen vor oder läßt die Jalousien herab. Durch die wenig geöffneten Fenster kommt dann immer etwas frische Luft in den Raum, so daß wir nicht wie in einem geschlossenen Dampfbad sitzen.

Sehr erfrischend ist es bei großer Hitze, des öfteren ein großes feuchtes Tuch (das aber gut ausgerungen sein muß) kräftig auszuschlagen. Dadurch werden Tausende von winzigen Wasserteilchen durch die Luft gestäubt, die eine angenehme Kühlung verursachen. Selbstverständlich darf das Tuch nicht naß sein, da sonst regelrechte Wasserspritzer auf die Möbel fliegen.

Die Küche ist im Hochsommer ein ganz besonderes Sorgenkind. Hier gilt hauptsächlich der Grundsatz, daß niemals in der Sonne das Fenster geöffnet werden darf, weil dann sofort Fliegen herein kommen. Wer es sich irgend leisten kann, sollte sich wenigstens für einen Fensterflügel der Küche und hauptsächlich auch für die Speisekammer ein Gazefenster anfertigen lassen, das der Tischler schon ziemlich billig herstellen kann. Man hat auf diese Weise die Möglichkeit, immer etwas das Fenster öffnen zu können, ohne daß Fliegen eindringen und über die Lebensmittel herfallen. Jedenfalls ist dies Verfahren besser als das Aufhängen der widerlichen Leimstreifen. Bei dieser Gelegenheit soll noch darauf hingewiesen werden, daß, wenn am Abend die Fenster weit geöffnet werden und man die Gardinen zurückzieht, kein Licht brennen darf. Sonst wird unweigerlich ein Mückenschwarm angelockt, der uns die Nachtruhe raubt.

Das Aufstellen größerer flacher Schüsseln mit Wasser hat mancherlei Vorteile. Erstens gibt das ständige Verdunsten der Luft die notwendige Feuchtigkeit. Weiter können wir oft die Feststellung machen, daß nach der Nacht Motten auf dem Wasser schwimmen, die sich mit Vorliebe darin ertränken. Außerdem sind diese Wasserschalen noch ein ausgezeichnetes Mittel, um einem Zimmer den Rauch zu nehmen, falls es einmal eine lustig qualmende Gesellschaft in sich vereinigte. Hier genügt oftmals weder Lüften noch Durchzug. Aber die Reste des Rauches schlagen sich über Nacht in den Wasserschalen nieder.

Die Frischhaltung der Lebensmittel ist mit die wichtigste Sorge der Hausfrau. Hier muß vor allem darauf geachtet werden, daß stets nur die notwendigsten Mengen eingekauft werden, falls es sich um Fleisch, Fisch, Räucherwaren, Gemüse, Salate usw. handelt, die sehr rasch unter der Hitze leiden. Es ist besser, daß wir einmal zu wenig einkaufen, als daß übrig bleibende Lebensmittel verderben. Weiche Wurst, gekochter Schinken und Braten vertragen die Sommerwärme am wenigsten. Man sollte in der heißen Jahreszeit stets nur schärfer geräucherte Wurst kaufen, falls man nicht ganz auf Fleisch verzichten zu können glaubt. Bei Fischen, auch bei geräucherten, ist besondere Vorsicht angeraten.

Wer in der Küche oder Speisekammer kein Gazefenster besitzt, sollte Lebensmittel, an die die Fliegen gehen, in einem Gazeschrank aufbewahren. Wer auch ihn nicht erschwingen kann, bediene sich einer Fliegenglocke, die über Fleisch und Aufschnitt gesetzt wird. Wer einen ganzen Schinken im Hause hält, verwahrt ihn zweckmäßig in einem Mullbeutel, sonst wird es nicht lange dauern, bis er lebendig wird.

Häufiges kaltes Aufwaschen der Fußböden hilft ebenfalls, um die Zimmer kühl zu halten. Das gilt besonders für die Schlafzimmer. Wenn am späten Abend noch gründlicher Durchzug hergestellt wird und die Fenster über Nacht weit offen bleiben, so wird die Luft erträglich sein. Daß man im Sommer auf möglichst fester Matratze und ohne Federbetten schlafen soll, ist selbstverständlich. Eine leichte wollene Decke genügt vollkommen. Wer Leinenbezüge besitzt, wird im Sommer besondere Freude an ihnen haben, weil sie am besten kühlen. Man zieht sie über die Wolldecken, falls man nicht Überschlaglaken verwendet.

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

Kühle Getränke, Obst, Kompotts sind auf dem sommerlichen Küchenzettel das Wichtigste. Bei Getränken kommt es durchaus nicht darauf an, daß sie eisgekühlt sind. Auch kühler Kaffee, kühler Tee, kühle Milch wirken außerordentlich erfrischend und sind für empfindliche Magen gesunder als Eis. Wenn Gäste hereinschneien, so ist oftmals ein Teller Kompott, mit ein paar Kakes serviert, sehr willkommen. Rohes Obst — dies gehört unbedingt zur Hygiene der Küche — muß stets gewaschen werden, und zwar kurz ehe es gegessen wird. Gewaschenes Obst, das man dann noch liegen läßt, verdirbt leicht. Bei Kindern muß jede Mutter streng darauf achten, daß sie kein unreifes Obst essen und daß sie an heißen Tagen nicht Obst essen und Wasser dazu oder hinterher trinken, was die schwersten Darmerkrankungen nach sich ziehen kann.

Erika Berger.

Nerzzucht im Etagengehege.

Die Zucht des edlen Nerzes wurde bislang nur im Einzelgehege getätigt, wodurch der Aufwand an Material ziemlich kostspielig wurde. Im Nachfolgenden sei daher auf eine neue Gehegeform für Nerze hingewiesen: das sogenannte Schrank- oder Etagengehege. Träger des Geheges sind 4 Pfosten von 2 m Höhe, verbunden durch Querträger von 3 m Länge in übereinanderliegenden Abständen von ca. ½ m. Auf diese Querträger werden ¾ Zoll starke Bretter als Boden gelegt bzw. je zwei gegenüberliegende Träger miteinander verbunden.

*

In der Mitte des Nerz-Geheges bringt man senkrecht zwei schwächere Pfosten an und teilt das Gehege durch Bretter nochmals. Man kann nun drei oder vier Etagen übereinander abteilen und erzielt durch die Trennung mit der Mittelwand 6 oder 8 Einzelgehege in den Ausmaßen 1,50 m Länge, 1 m Breite und ½ m Höhe; das ganze Gehege mißt 3 m in der Länge, 2 m in der Höhe und 1 m in der Breite bzw. Tiefe. Es wird auch oben mit Brettern abgedeckt. Die beiden Längsseiten werden mit 2 mm starkem und 20 mm weitem Maschendraht verkleidet, während an den beiden Breitseiten jeweils die Wohnkästen abnehmbar angebracht werden. In die linke Abteilung bringt man Fähen, in die rechte Abteilung Rüden, für Jungtiere können zwei durchgehende Abteile als Sammelgehege gehalten werden. Entsprechende Türen sind anzubringen.

Ein derartiges Gehege hat nicht nur den Vorzug der Billigkeit, es verbindet zugleich den angenehmen Nutzen, daß die Pelzträger den notwendigen Schatten nie entbehren. Die Nerzzucht zur Pelzgewinnung gestaltet sich in solchen Gehegen viel eher gewinnbringend.

Franzreb, Mannheim-Käfertal.

Landwirtschaftliches.

Das Verziehen der Rübenpflanzen. Einem frühzeitigen Vereinzeln der Rübensaat steht auch ein höherer Ernteertrag gegenüber. Das hat sich bei Anbauversuchen immer wieder bestätigt. Die Rübenpflanzen müssen sich nach der Arbeit des Verziehens stets erst wieder erholen, da sie in ihrer Bewurzelung mehr oder weniger gelockert und somit in ihrem Wachstum gestört wurden. Wenn der Aufgang der Rübensaat auch vielfach von den Boden- und Witterungsverhältnissen abhängt, so kann die Bodenbearbeitung doch viel zu einer schnelleren Entwickelung beitragen. In erster Reihe ist hier eine leichte Hacke zu nennen, die sofort nach Aufgang der Pflänzchen einzusetzen hat. Um diese anzuwenden, muß man natürlich erst die Reihen sehen können, was für ein ungeübtes Auge in den frühesten Stadien oft gar nicht so leicht ist. Es wurde daher bereits empfohlen, einiges Getreide, wozu sich hohe Gerste am besten eignet, mit dem Rübensamen auszudrillen, damit sich die Reihen frühzeitig abheben.

*

Aus Amerika wurde bereits vor Jahren die Anregung gegeben, nur einkeimige Rübensaat zu benutzen und auf diese Weise die Arbeit des Verziehens zu ersparen. Das hat sich aber nicht bewährt, da durch den Umstand, daß doch nicht jedes Knäul keimfähig ist, auf einer kleinen Fläche ganz beträchtliche Leerstellen entstanden. Wir kommen also auch in Zukunft um die Arbeit des Verziehens nicht herum und müssen uns nur immer wieder vorhalten, daß gerade diese Arbeit die gewissenhafteste Ausführung erfordert. Hier dürfte daher die sonst beliebte Akkordarbeit auch wenig am Platze sein. Ob wirklich die kräftigsten Pflanzen in jedem Falle stehen geblieben sind und ob die Arbeit sonst mit der unbedingt erforderlichen Sorgfalt ausgeführt wurde (Festdrücken des Pflanzenbüschels während des Verziehens usw.) läßt sich nachträglich nicht mehr feststellen.

Dr. Pl.

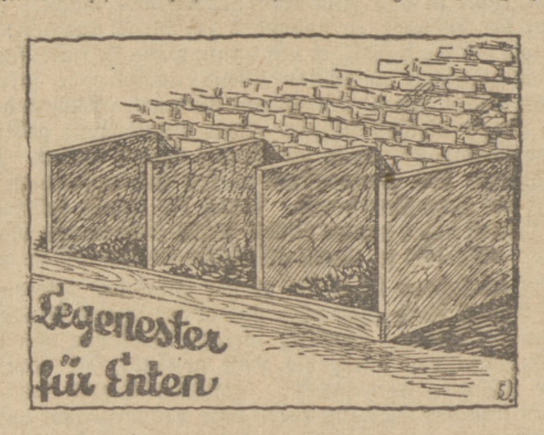
Bienenzucht.

Wann lassen wir unsere Bienen schwärmen? Zunächst dann, wenn es gilt, Lücken aufzufüllen, die des Winters strenges Regiment gerissen hat. Hält es schwer, Schwärme einzukaufen, so muß schon an den eigenen Stand — wenn auch auf Kosten der Honigernte — herangegangen werden. Die Völker sind dann so zu behandeln, daß sie nach Möglichkeit zum Schwärmen kommen: Recht eng und warm helten, mit bestem Futter versehen, wenig stören, Trachtlücken überbrücken, und wenn alles dieses nicht helfen will, mit einer oder zwei Waben mit ausnagender Brut verstärken! Das hilft sicher, wenn das Volk nicht ohnehin schon durch Inzucht schwarmfaul geworden ist. Schwärmen werden wir auch dann lassen, wenn es gilt, minderwertige Königinnen auszutauschen. Wer das Schwärmen im Interesse einer reicheren Honigernte mit Absicht dauernd zu verhindern sucht und sich ganz auf die „stille Umweiselung" verläßt, der wird bald abgehaust haben. Auf Schwärme züchten wir auch noch dann, wenn in einer Gegend auf gute Spättracht zu rechnen ist. Dann kann die Volltracht noch gut genützt werden und die Schwärme sind in den Stand gesetzt, in der späten Tracht (aus der Heide, dem Bärenklau, verschiedenen Kleearten usw.) sich gut zu erholen und vorzüglich winterständig zu werden.

Weigert.

Geflügelzucht.

Legenester für Enten. Die Aufenthaltsräume und inneren Einrichtungen können für alles Wassergeflügel viel einfacher gehalten werden als diejenigen für Hühner, schon aus dem Grunde, weil dasselbe gegen Witterungseinflüsse im allgemeinen empfindlich ist. Während man z. B. für Hühner die



Legenester oft recht kompliziert macht, sind für Enten die einfachsten gerade gut genug. Unsere Abbildung zeigt das Anbringen einer Nestanlage, wie sie mit den allereinfachsten Mitteln geschehen kann. Die Größe der Nester beträgt 40 Zentimeter in der Breite und ebenso viel in der Tiefe. Je nach Anzahl der zu haltenden Enten stellt man entsprechend hergerichtete Bretter in 40 Zentimeter Entfernung gegen eine Wand und verbindet sie vorn durch eine 10 Zentimeter hohe Leiste, die gleichzeitig das Herausfallen des Nestinhaltes verhindert. Der Festigkeit wegen nagelt man zweckmäßig noch über die Scheidewände eine ähnliche Leiste. Die Legenester sind an der dunkelsten Stelle des Stalles anzubringen bzw.

durch vorgestellte Bretter oder Matten zu verdunkeln und mit irgendeinem weichen Nestmaterial auszufüllen. sch.

*

Die zukünftigen Zuchtenten wähle man möglichst aus der April- und Maibrut aus. Man nehme die kräftigsten und muntersten Tiere, nicht gerade die allerschwersten. Im Alter von zwei Monaten müssen die zur Zucht bestimmten Tiere von den anderen getrennt werden. Das Futter darf nicht mästend wirken. Daneben ist ihnen viel Auslauf und Schwimmgelegenheit zu bieten. sch.

Obst- und Gartenbau.

Die Pflaumensägewespe. Die Pflaumensägewespe führt ihren Namen nach der sägeförmigen Legeröhre, die beim Ablegen der Eier hervortritt, im Ruhezustand aber eingezogen ist. Mit diesem sägeartigen Instrument stößt die Wespe ein kleines Loch in den Fruchtknoten der Pflaumenblüte, schiebt ein Ei in dieses Loch, um darauf an weiteren Blüten das gleiche Verfahren vorzunehmen. Wenn die Pflaumen, Zwetschen, Mirabellen oder Reineclauden dann heranreifen, entdeckt man plötzlich auf der Außenseite ein glänzendes Gummitröpfchen oder auch ein Häufchen Wurmmehl, das sicherste Anzeichen dafür, daß im Innern der Frucht ein Wurm haust. Beim Durchschneiden solcher Früchte finden wir auch sehr rasch den vielfach gewundenen Gang, durch den das Afterräupchen der Wespe zu dem noch weichen Stein der Frucht vordringt, um ihn zu durchbohren und den Kern auszufressen.



Pflaumensägewespe (vergrößert)
links deren Larve auf der angebohrten Frucht sitzend, rechts Frucht mit den charakteristischen Gummitröpfchen.

Die so beschädigten Früchte fallen natürlich vorzeitig ab, worauf das Afterräupchen seinen bisherigen Wohnsitz verläßt, sich in die Erde verkriecht und dort verpuppt, um im Frühjahr, wenn die Pflaumen blühen, als Wespe zu erscheinen und das Zerstörungswerk erneut aufzunehmen. Die durch Gummitröpfchen oder Wurmmehlhäufchen gekennzeichneten Früchte sind auszupflücken und bereits abgefallene Früchte aufzulesen. Durch Übergießen der Früchte mit kochendem Wasser sind die darin enthaltenen Raupen zu vernichten. Zur Vernichtung der Puppen im Boden empfiehlt sich das Umgraben der Baumscheibe und Unterbringen von Ätzkalk. St.

Nach der Spargelernte die Spargelpflege. Im Sommer bildet die Spargelpflanze entsprechend ihrem Kräftezustand eine bestimmte Anzahl von Augen am Wurzelstock, aus denen sich im nächsten Frühjahr die Sprosse entwickeln. Wird die Ausbildung der Sprosse nun durch gutes Wetter sehr gefördert, dann entsteht die Gefahr, daß bei zu langer Ausdehnung der Spargelernte zuviel Sprosse geerntet werden und daß dadurch die Spargelpflanze übermäßig geschwächt wird. Denn nur das grüne Kraut kann im Zusammenwirken mit den Wurzeln die bei der Ernte geraubte Vorratskraft ersetzen und darüber hinaus Nährstoffreserven ansammeln. Mit Beendigung der Ernte haben also die Pflegemaßnahmen einzusetzen. Die jetzt noch treibenden Sprosse sollen möglichst schnell und üppig zur Entwicklung kommen. Wenn der Spargel durch seine Ernten auch keine großen Nährstoffmengen dem Boden entzieht, so ist er doch für eine kräftige Düngung, besonders in den ersten Jahren, dankbar. 80—120 Zentner Stalldung sind das richtige Maß pro ¼ Hektar. Besonders scheint der Spargel Kuhdung zu lieben, jedoch kann man auch anderen gut verrotteteten Stalldung und vergorene Jauche verwenden. Der Dung wird in die Gräben gebracht, die vorher mit einem kurzen Spaten oder der Grabegabel vorsichtig gelockert werden. Dann wird von den Dämmen die Erde auf den Dung gezogen und auch auf den Dämmen vorsichtig gelockert. Die beste Zeit für die Stalldunggabe ist der letzte Erntetag.

Spargeldüngung. Von den Kunstdüngern ist unbedingt der Stickstoff zu diesem Termin zu streuen, damit er den Pflanzen zur Entwicklung des ersten Grüns reichlich und in leicht aufnehmbarer Form zur Verfügung steht. Kali und Phosphorsäure in Gaben von 1½ bis 2 Zentner 40% Kalisalz und 2—2½ Zentner Thomasmehl oder Superphosphat je ¼ Hektar werden am besten im Herbst oder zeitigem Frühjahr gestreut, ebenso alle 3 bis 4 Jahre etwa 5—6 Zentner Kalk. Natürlich kann man auch noch im Herbst eine zweite Stalldunggabe folgen lassen. Sie wird bei dem herbstlichen groben Umgraben ebenso wie die vorerwähnten Düngemittel eingebracht. Bei allen Düngemaßnahmen beim Spargel muß man bedenken, daß die Nahrungsaufnahme im Frühjahr bis zur Beendigung der Ernte kaum nennenswert ist, daß am Schluß der Ernte aber alle Nährstoffe reichlich und leicht aufnehmbar zur Verfügung stehen müssen. Wenn das Spargelgrün heraus ist, müssen die Beete durch mehrmaliges Hacken unkrautfrei gehalten werden. Da das Spargelgrün leicht vom Wind geknickt wird, stützt man es durch Anbinden an einen Pfahl; aber so, daß alle Zweige gut belichtet werden. Bei der Pflanzung hat man jeder Pflanze einen Pfahl beigegeben, um jederzeit im Frühjahr den genauen Stand der Pflanze richtig erkennen zu können. Ganz verkehrt ist es, das Spargelgrün in größerem Umfange als Schmuckgrün abzuschneiden. Das darf erst geschehen, wenn es sich im Herbst gelblich färbt, zum Zeichen, daß alle Nährstoffe in den Wurzelstock als Reserve für das nächste Jahr zurückgewandert sind. Im Herbst wird das abgestorbene Laub dicht über dem Boden abgeschnitten und verbrannt, um alle Spargelschädlinge zu vernichten. Hadu.

Anzucht von Winterrettichen. Winterrettiche sollen nicht vor Mitte Juni ausgesät werden, weil sie sonst leicht mißraten; im übrigen kann man es noch den ganzen Juli hindurch tun. Rettiche gedeihen am besten in einem altgedüngten, tief gelockerten, etwas bindigen Boden. Frische Düngung ist deshalb verpönt, weil sie leicht Madenbefall und schlechte Beschaffenheit des Rettichfleisches hervorruft. Der Hinweis in manchen Abhandlungen, daß Rettiche zwischen Kopfkohl als Zwischenfrucht angebaut werden können, stimmt insofern nicht, als Kohl doch meistens auf frischgedüngten Beeten gezogen wird. Wo es sich ermöglichen läßt, verbessere man den Boden in der Gegend der Rettichpflanzen durch Beimengung von gut durchfeuchtetem Torfmull und abgelagerter Komposterde. Bei der Aussaat legt man in einem Abstande von etwa 25 cm je drei Körner in Dreiecksform 2—3 cm tief und behält nach erfolgtem Aufgehen und Wachsen der Pflänzchen jedes Mal nur das kräftigste bei. Gegen den schlimmsten Feind der jungen Rettichpflanzen, den Erdfloh, schützen wir uns am besten durch Feuchthalten der Beete. Wo die obere Erdschicht stark mit Torfmull durchsetzt ist, wird ein öfteres Bebrausen und Begießen der Beete kein Verkrusten des Bodens hervorrufen. Überhaupt ist Bewässerung bei einsetzendem trockenen Wetter unerläßlich, da die Pflanzen sonst leicht in Samen schießen. Auch verabreiche man Lösungen eines Volldüngers, etwa 15 g auf einen Eimer Wasser, die zu einem flotten Wachstum der Rettiche wesentlich beitragen. Jauche und Latrine sind aus vorhin genanntem Grunde nicht am Platze. Neben der Bewässerung und flüssigen Düngung darf die öftere Bodenlockerung nicht fehlen. Als Sorte nenne ich den bekannten Münchener Bier-Rettich. Die Rettiche werden im Herbst vor Eintritt des Frostes herausgenommen, geputzt, entblättert und im Keller in Sand eingeschlagen, der immer etwas feucht zu halten ist. Herpers.

Dünger in Tablettenform ist eine der neueren Errungenschaften auf dem Gebiete der Düngung. Bisher war es vielfach so, daß man von dem Düngemittel für Topfpflanzen eine Messerspitze voll nehmen sollte. Das ist aber ein weitgehender Begriff, und so kam es, daß einmal zu wenig gegeben wurde, einmal zu viel. Um diese Zufälligkeiten auszuschalten, gibt es nun Düngertabletten, die so abgemessen sind, daß man eine Tablette in einem Liter Wasser auflöst, und die richtige Lösung ist fertig. Man gießt damit alle 8—10 Tage, Kakteen, für die es besondere Tabletten gibt, alle vier Wochen. Schü.

Ernährung im Sommer.

Wir bereiten Süßmost.

Juni und Juli schütten eine reiche Fülle von Obst, hauptsächlich von Beerenfrüchten auf den Markt, und die Hausfrau geht mit frischem Mut daran, Vorräte für den Winter einzukochen. Kompotts werden eingemacht, Marmelade wird gekocht — warum wollen wir nicht auch einmal Süßmost bereiten, jenen natürlichen Obstsaft, der dem Körper die besten Stoffe zuführt und zugleich ein außerordentlich wohlschmeckendes und unschädliches Getränk darstellt?

Die Bereitung von Süßmost ist gar nicht so schwierig, und jede Hausfrau, die das Verfahren einmal versucht hat, wird es gern wiederholen. Der große Vorteil bei dieser Art der Obstverwertung liegt darin, daß man so gut wie gar keinen Zucker braucht. Beeren aller Art kann man nahezu ohne Kosten nach dem „Dampfentsaftungsverfahren" in Süßmost überführen.

In einen Weckkessel oder anderen Topf dieser Größe (30 cm Durchmesser) gibt man ein Drahtkissen, Kuchenuntersatz oder ähnliches und füllt etwa handbreit Wasser ein. Eine Schüssel, die den Saft von 4 kg Früchten auffangen soll, also etwa 3,5 bis 4 l Saft faßt, ca. 25 cm weit, wird auf das Wasser gesetzt. Die Schüssel kann von Steingut, Emaille oder Aluminium sein.

Nun benötigt man zwei Tücher 80—100 cm (je nach Stoffbreite) im Quadrat. Das erste, welches über den Topf gelegt und bis zur Saftschüssel trichterförmig eingedrückt wird, soll den Saft filtrieren, muß also engmaschig sein. Man verwendet dafür dichtes Leinen oder Nessel. Auf dieses erste Tuch kommt ein zweites, das die Früchte aufnimmt, durchsichtiges Leinen oder Kongreßstoff. Man drückt es nur schüsselförmig ein und bindet beide Tücher mit einer nassen Schnur um den Topfrand fest. In diese „Tuchschüssel" füllt man die Früchte. Der Zucker wird gleich zwischen gestreut, und zwar bei sauren Beeren 120—150 g je kg Frucht, sonst 80—100 g. Vor dem Zudecken ein Blatt Pergamentpapier über den Topf breiten, etwaiges Thermometerloch mit Kork verschließen, die vier Tuchenden kreuzweise über dem Deckel verknüpfen und nun den Topf auf den Herd geben. Wenn Dampf entweicht, beginnt die Entsaftungszeit, die etwa eine Stunde dauert.

Inzwischen hat man im Herdschiff oder der Bratröhre fünf peinlichst saubere Flaschen handwarm vorgewärmt. Der Deckel samt daranhängenden Tüchern wird abgehoben, der heiße Saft sofort in die Flaschen gefüllt und rasch verschlossen. Der Topf bleibt dabei auf dem Herd stehen. Der sicherste Verschluß sind Gummikappen. Verwendet man Korken, so nur solche von bester Qualität, gerade Form, 24 mm Durchmesser. Sie werden in 2%iger schwefliger Säure eingeweicht oder 10 Minuten gedämpft. Das Letztere ist aber nicht so sicher gegen Schimmel.

Nach dem gleichen Verfahren arbeitet der Dampfentsafter „Süßmostborn". Sinnvolle Konstruktion sichert höhere Ausbeute bei halber Entsaftungszeit.

Vielen Hausfrauen wird dieser Weg der Früchteverwertung noch neu sein und sie werden sich nur zögernd zu einem Versuch entschließen. Sie werden aber rasch zu der Erkenntnis kommen, daß die Süßmostbereitung durchaus nicht umständlicher ist als das Einkochen von Früchten.

Der Süßmost stellt ein außerordentlich gesundes Getränk sowohl für den erwachsenen Menschen als auch hauptsächlich für die Jugend dar.

Rund um die Erdbeere.

Erdbeertörtchen. Zutaten: 250 g Mehl, 125 g Butter, 80 g Zucker, ½ Backpulver, Erdbeeren. Man bereitet einen mürben Teig, indem man erst die Butter mit dem Zucker verrührt und dann Mehl und Backpulver hinzufügt. Dann rollt man den Teig dünn aus, sticht mit einem Glase runde Stückchen aus und formt aus dem Rest des Teiges Streifen, die mit Hilfe von Eiweiß als Rand daran befestigt werden. Diese Küchlein werden auf schwachem Feuer goldgelb gebacken und dann mit rohen oder gekochten Erdbeeren gefüllt. Man bestreut diese Törtchen entweder mit Zucker oder bestreicht sie mit einer Glasur aus Erdbeersaft, Zucker und Kartoffelmehl.

Schlagsahne mit Erdbeeren. Die Erdbeeren werden gekocht und kleingeschnitten (⅛ l); in dem Erdbeersaft wird 20 g weiße Gelatine aufgelöst und unter ½ Liter Schlagsahne gemischt. Eine Puddingform wird mit Mandelöl ausgestrichen und lagenweise mit den Früchten und der Schlagsahne gefüllt. Die Speise wird an einen kalten Ort gebracht und, wenn sie erstarrt ist, gestürzt.

Kalte Erdbeersuppe. Die Erdbeeren (nach Belieben Garten- oder Waldbeeren) werden gewaschen, durch ein Sieb gerührt, dabei heißes Wasser nachgegossen. Man vermischt die Masse mit Zucker und Sahne, erhitzt sie, doch darf sie nicht bis zum Kochen kommen. Dann bringt man sie in den Keller oder den Eisschrank zum Abkühlen.

Erdbeereis. ¾ kg Walderdbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen, 250 g Zucker kocht man mit ¼ Liter Wasser auf, läßt dies erkalten und vermengt es dann mit dem Erdbeerbrei, dem Saft einer Zitrone, ⅛ Liter leichtem Wein und dem Weißen von zwei Eiern. Diese Mischung wird in die Eismaschine getan und zum Gefrieren gebracht.

Erdbeeren mit Milch. An warmen Sommertagen schmecken als Suppe bei der Mittagsmahlzeit oder auch als Abendgericht Erdbeeren mit kalter Milch sehr gut. Die Erdbeeren werden verlesen und mit Zucker bestreut, so eine Weile stehen gelassen. Dann kurz vor dem Anrichten wird die Milch darüber gegossen.

Erdbeermarmelade. Auf 1 kg Erdbeeren rechnet man ⅛ Liter Wasser und 600 g Zucker. Die Erdbeeren werden mit dem Wasser und dem vierten Teil des Zuckers in einem irdenen Geschirr aufgekocht; dann wird die Masse durch ein Sieb gestrichen und, mit dem übrigen Zucker vermischt, stark gekocht. Die Marmelade wird in Gläser gefüllt und nach dem Erkalten mit Rumpapier bedeckt. Die Gläser werden verbunden.

Kirschen und Erdbeeren zum sommerlichen Nachtisch.

Vorbei ist die Zeit der Südfrüchte und Konserven. Frisches Obst beherrscht den Tisch. Und jede Hausfrau sollte die Zeit ausnutzen und Süßspeisen und Torten mit frischen Früchten bereiten. Die Konsumenten werden ihr begeisterten Dank zollen, und wenn sie nicht gar zu üppig mit Zucker und Schlagsahne umgeht, tut sie sogar noch etwas für die Gesundheit ihrer Gäste. Besonders der Erdbeere wird eine verjüngende Wirkung zugeschrieben, sie macht schlank und gibt, äußerlich in der Verbindung mit Milch angewendet, einen schönen Teint. Für Schlemmer, denen die Frucht „unverarbeitet", wie sie von Baum oder Beet kommt, zu einfach ist, bringen wir hier einige Rezepte. Man achte bei der zarten Erdbeere darauf, durch vorsichtiges Waschen und aufs nötigste beschränktes Hantieren mit Metallbesteck das wunderbare Aroma rein und stark zu erhalten. Die Kirsche ist weniger empfindlich, doch bleibt sie richtig wohlschmeckend und saftig am besten, wenn man den Stein darin läßt.

Erdbeerschnee oder Rahm. Ein Rohkostgericht, das rasch geht. Die Erdbeeren werden durch ein grobmaschiges Sieb getrieben, gut gezuckert und dann mit Eierschnee oder geschlagener Sahne vermischt. Man garniert die Speise mit ganzen Beeren hübsch in einer Schüssel oder reicht sie in Gläsern. Dasselbe Gericht, etwas herber aber vielleicht noch erfrischender, läßt sich mit Sauerkirschen herstellen.

Schichtenspeise mit Kirschen. Kirschen werden geschmort und der Saft abgeschüttet. In eine breite Schüssel oder Auflaufform legt man Zwieback und schüttet das Kirschkompott darüber. Ist die Schale hoch, kann man zwei solcher Schichten machen. Dann kocht man einen Schokolade- oder Vanille-Pudding und gießt die heiße Puddingmasse über die unterdessen schon durchgezogene Kirschzwiebackschicht. Ist die Speise kalt, kann man sie noch mit Schlagrahm oder Mandelsplittern hübsch zurecht machen.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.